BAHTİYAR VAHABZADE SOSYAL BİLİMLER LİSESİ GIDA MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME ÖZELLİKLERİ

ET VE ET ÜRÜNLERİ EVSAFI

 1.KIRMIZI ET: Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır. Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır. Sıhhatli sığırlar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş, kanı tam olarak akıtılmış ve iç organları (ciğer takımları, işkembe ve bağırsakları bölünmeden ve parçalanmadan) kesimi takiben azami 30-60 dk içinde derhal boşaltılmış olacaktır.Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.Etler taze ve yerli kesim olacaktır. Kesildikten sonra en az 48 saat dinlenmiş olacaktır. Danada et, kesildikten sonra kırmızıdan koyu kırmızıya yakın renkte olacaktır. Kıvamı sert olacaktır.12-24 aylık erkek kasaplık genç yerli dana olacaktır. Bütün danalar gövde (Karkas) beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayaklara ayrılmış, kemiksiz kol ve but şeklinde olacak,iç organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan kesilmiş haldeki gövdeler halinde teslim edilecektir. Elyafı adeliyesi kesilerek yapılacak makatın muayenesinde etlerin lifleri sık, ufak, taneler halinde ve adalatı arasında ve lenf guddelerinde hafif yağ huzmeleri olacaktır. Etler TSE ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir. Etteki yağ oranı %5’i geçmeyecektir.Dana eti yarım (1/2 ), çeyrek (1/4), gövde parçaları halinde getirilecektir. Dana etinde birikmiş kan olmayacaktır. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır. Gerektiğinde etler Hıfzıssıhha Enstitüsü’nde veya bu konuda uzmanlaşmış herhangi bir kamu kuruluşunda masrafları satıcıya ait olmak üzere tahlil ettirilecektir. Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı olan taşıtlar içerisinde getirilecektir.

2

Don ve ithal et olmayacaktır. Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek şeffaf, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış gövdeyi iyice saran torbalara konulup ağzı bağlanmış olacaktır.T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır. Ayrıca 10 Şubat 2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2000/4-5) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır. Yüklenici TSE helal hizmet belgesini idareye vermek zorundadır. Gelen etlerin kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, etlerin geldiği aracın günlük dezenfeksiyon belgesi ayrıntılı şekilde yazılmış ve veteriner onaylı olacaktır.

2.ET DÖNER: Taze rengi parlak ve canlı, üzerinde kan artığı ve yabancı madde (kıyma, sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır. Dönerlik et yumuşak olmalı, marina edilmiş olmalı şişe takılı vaziyette kesime hazır 30 kg’lık, 60 kg’lık, ve 120 kg’lık şişlerde ocaklara takılmak üzere taze olarak teslim edilecektir. Porsiyonda 150 g çiğ olarak dana eti kullanılacaktır. Pişirilen et dönerin %90’ı yaprak (rostoluk) et ve %10 u kuyruk yağından olacaktır.

3.BEYAZ ET (TAVUK PİRZOLA, BAGET, FLETO, BUT-GÖĞÜS) Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır. Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır.Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır.Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3oC’de gelecektir.Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır.Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3oC arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir. 4.BALIK : Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir.Tarım ve

3

Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ**

İhale kayıt numarası:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A1 |  B2 |
| Sıra No | Mal Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması | Birimi | Miktarı | Teklif Edilen Birim Fiyat (Para birimi belirtilerek) | Tutarı (Para birimi belirtilerek) |
| 1 | KIRMIZI ET (KOYUN ) | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 2 | KIRMIZI ET ( DANA ) | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 3 | ET DÖNER  | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 4 | KASAP KÖFTE | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 5 | TAVUK | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 6 | TAVUK DÖNER | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 7 | TAVUK NAGIT | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 8 | TAVUK ŞİNİTZEL | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 9 |  KADINBUDU KÖFTE | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 10 | TAVUK BONFİLE | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 11 | TAVUK BAGET | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 12 | KUYRUK YAĞI | Kilogram | 1 (Bir) |  |  |
| 13 | SUCUK (%100 DANA ETİ) | ADET | 1 (Bir) |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |  |
| 32 |  |  |  |  |  |
| 33 |  |  |  |  |  |
| 34 |  |  |  |  |  |
| 35 |  |  |  |  |  |
| Toplam Tutar (K.D.V Hariç) |  |  |

\*Tabloya gerektiği kadar satır eklenecektir.

|  |
| --- |
| Adı - SOYADI / Ticaret unvanı |
| Kaşe ve İmza 3 |

1 Bu sütun İdarece hazırlanacaktır.

2 Bu sütun isteklilerce doldurulacaktır.

3**(Değişik dipnot: 25/01/2017-29959 R.G./8. md.)**Teklif vermeye yetkili kişi tarafından her sayfası ad soyad/ticaret unvanı yazılarak imzalanacaktır. Ortak girişim olarak teklif verilmesi halinde, her sayfası ad soyad/ticaret unvanı yazılarak bütün ortaklar veya bu ortakların yetki verdikleri kişiler tarafından imzalanacaktır.

**NOT**

Gıda Maddeleri Tüzüğünün göre TS EN ISO 9001 kalite sistem belgesine ve TS EN ISO 22000 gıda güvenliğini belgesine sahip olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi,cinsi markası yazılı olmalıdır.